

Zweigelt

2017

Zweigelt, eine Kreuzung aus St. Laurent und Blaufränkisch, wird heute von der Steiermark bis ins Weinviertel hochgeschätzt und hat auch im Kamptal eine prominente Heimat. Vor einigen Jahren erwarb Willi Bründlmayer den Keller und damit auch einige Weingärten aus dem Besitz der Familie Zweigelt. Neben Blauburgunder und St. Laurent bildet er die dritte Säule bei der Rotweinbereitung in unserem Haus.

Bei der Handlese werden nur reife und gesunde Trauben verwendet. Der Most wird klassisch zwei Wochen auf der Maische vergoren, in temperierten Räumen findet der biologische Säureabbau statt. Der knackige Kamptaler Zweigelt zeigt nach etwas längerer Reifezeit eine frische Eleganz und Würze, die ihn innerhalb der österreichischen Zweigelt-Familie einzigartig machen. Die Reifung erfolgt hauptsächlich in gebrauchten Fässern aus österreichischer Eiche (Manhartsberg, Ernstbrunnerwald).

Kostnotiz:

Ein feingliedriger, blitzsauberer Zweigelt mit Anklängen von Waldbeeren (Heidelbeeren, Johannisbeeren), Schwarzkirschen und Weichseln, und einem Hauch pfeffriger Würze; frisch und trocken, dann saftig bei mittlerem Körper, mit dezent jugendlichen Tanninen und feinwürzigem Abgang. Trinkvergnügen auf hohem Niveau zu jeder Jahreszeit und mit einigen Jahren Lagerpotential.



HERKUNFT & VINIFIZIERUNG

Gebiet: Niederösterreich

Lage: -

Bodenbeschaffenheit: Löss

Seehöhe: 260 – 380 m

Ausrichtung: -

Lese: 22. – 26. September 2017

Maischestandzeit: 2 Wochen

Ausbau: Stahltank/großes Holz

Abfüllung: Mitte Jänner 2020

ANALYSE & EMPFEHLUNGEN

Alkohol: 12,5 %vol.

Säure: 5,6 g/l

Restzucker: trocken

Serviertemperatur: 12 – 15° C

Speisenempfehlung: Pasta, Gratins, Barbecue mit Gemüse und/oder hellem Fleisch, Junglamm oder junges Wild

Erhältlich in folgenden Formaten: 75cl